

# Inhalt des 174. Bandes/Content of Volume 174

## Originalarbeiten/Original Works

Applebaum RS, Marth EH: Use of Sulphite or Bentonite to Eliminate Aflatoxin M <sub>1</sub> from Naturally Contaminated Raw Whole Milk . . . . .	303
Barnes PJ: Composition of Cereal Germ Preparations . . . . .	467
Belitz H-D, s. Kaiser K-P, et al. . . . .	13
Belitz H-D, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Belitz H-D, s. Krause I, et al. . . . .	195
Belitz H-D, Lynen F, Weder JKP: Comparative Studies on the Inhibitory Action of Some Legume Seeds, Potato Tubers, and Bran Against Human and Bovine Proteinases . . . . .	442
Belitz H-D, s. Wieser H, et al. . . . .	374
Best E, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Brackett RE, Marth EH: Association of Aflatoxin M <sub>1</sub> with Casein . . . . .	439
Cañellas J, s. Saura-Calixto F. . . . .	129
Dashek WV, s. Llewellyn GC., et al. . . . .	18
Davidek J, s. Velišek J, et al. . . . .	463
Decke U: Mikroskopische Untersuchung an geschälten und zerkleinerten Ölsamen und Nußkernen . . . . .	187
Delaveau P, s. Tessier A-M, et al. . . . .	132
Demnerová K, s. Káš J, et al. . . . .	271
De Mot R, s. Feys M, et al. . . . .	360
Dennis MJ, Massey RC, McWeeny DJ: The Effect of Oxygen on Nitrosamine Formation in Bacon . . . . .	114
de Wreede I, Stegemann H: Trennung von Muskelprotein, Kollagen und Elastin durch fraktionierte Extraktion mit N-dodecylsulfat(SDS)-Lösungen . . . . .	200
de Wreede I, Stegemann H, Heinert HH: Proteine in Brühwurst. Löslichkeit und elektrophoretische Bewertung . . . . .	366
Dunbar J: A Study of the Factors Affecting the <sup>18</sup> O/ <sup>16</sup> O Ratio of the Water of Wine . . . . .	355
Feys M, De Mot R, Naesens W, Tobback P: Solubilization, Partial Purification and Properties of Lipoxigenase from Apples . . . . .	360
Fischer C, Honikel K-O, Hamm R: Einfluß von Kochsalz auf biochemische Veränderungen, Wasserbindungsvermögen und Sarkomerlänge in schlachtfischem Rindfleisch . . . . .	447
Frischkorn CGB, s. Frischkorn HE, et al. . . . .	117
Frischkorn HE, Wanderley-Casado M, Frischkorn CGB: Schnelle Bestimmung von Furfurol und Hydroxymethylfurfurol in alkoholischen Getränken mit Hilfe der Umkehrphasen-Chromatographie . . . . .	117
Fuchsichler G: Automatisierte Gelchromatographie als Reinigungsverfahren zum Nachweis von ECD-erfaßbaren Wirkstoffen, chlorierten Kohlenwasserstoffen, Pentachlorphenol sowie von Diphenyl und o-Phenylphenol in pflanzlichen Materialien . . . . .	9
Gentry CL, s. Llewellyn GC, et al. . . . .	18
Gertz C, Herrmann K: Zur Analytik der Tocopherole und Tocotrienole in Lebensmitteln . . . . .	390
Görg A, Postel W, Westermeier R: SDS Electrophoresis of Legume Seed Proteins in Horizontal Ultrathin-Layer Pore Gradient Gels . . . . .	282
Görg A, Postel W, Westermeier R: Ultrathin-Layer Horizontal High-Resolution Two-Dimensional Electrophoresis of Legume Seed Proteins with Intermediate Protein Staining . . . . .	286
Gorin N: Sum of Soluble Sugars (Fructose, Glucose and Sucrose) and L-malate as Possible Parameters of Freshness for Stored Onions, Cultivar Hydoro . . . . .	300
Gorin N, Klop W: L-Malate and Sucrose as Criteria for Internal Quality of Golden Delicious Apples, Size 70-80 mm . . . . .	1
Gortemaker BGM, s. Haagsma N, et al. . . . .	274
Gustafsson KH: Economic Saving by Analysis of Combined Samples when Determining Pesticide Residues in Vegetable Foodstuffs . . . . .	294
Haagsma N, Melten JW, Gortemaker BGM: Automated Enzymatic Determination of Starch in Meat Products . . . . .	274
Hamm R, s. Fischer C, et al. . . . .	447
Heinert HH, s. de Wreede I, et al. . . . .	366
Herrmann K, s. Gertz C . . . . .	390
Herrmann K, s. Hoffmann B . . . . .	211
Herrmann K, s. Reschke A . . . . .	5
Hoffelt J, s. Tessier A-M, et al. . . . .	132
Hoffmann B, Herrmann K: Flavonolglykoside des Beifuß ( <i>Artemisia vulgaris</i> L.), Estragon ( <i>Artemisia dracunculoides</i> L.) und Wermut ( <i>Artemisia absinthium</i> L.) 8. . . . .	211
Honikel K-O, s. Fischer C, et al. . . . .	447
International Organization of the Flavor Industry: Allyl Hexanoate Gas Chromatographic Method, Headspace Technique. Recommended Method 16 (1980) . . . . .	395
Analytical Procedure for a General Method for High Pressure-(high-performance) Liquid Chromatography. Recommended Method 17 (1980) . . . . .	396
Analytical Procedure for a General Method for Gas Chromatography on Capillary Columns. Recommended Method 18 (1980) . . . . .	399
6-Methylcoumarin in Certain Foods - Isolation by Extraction and Determination by Gas Chromatography. Recommended Method 19 (1980) . . . . .	401
Solvent Residues in Extracts, Including Concretes, Oleoresins, Resinoids, etc. - Determination by Headspace Gas Chromatographic Analysis. Recommended Method 20 (1981) . . . . .	402
Jürgens U: Zur hochdruckflüssigchromatographischen Analyse von Arzneimittelrückständen in Honig. II. . . . .	208
Kaiser K-P, s. Krause I, et al. . . . .	195
Kaiser K-P, Matheis G, Schweiger-Recknagel D, Belitz H-D: Proteindifferenzierung mit elektrophoretischen Methoden bei Fleisch, Fisch und abgeleiteten Produkten. IV. . . . .	13
Káš J, Rauch P: Radioisotopic Method for the Determination of Low and Very Low Proteolytic Activities in Foodstuffs . . . . .	290
Káš J, Rauch P, Demnerová K, Šebesta J: Proteolytic Activities of Tinned Meat Products . . . . .	271
Kempf M, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Kieffer R, Kim J, Kempf M, Belitz H-D, Lehmann J, Sprößler B, Best E: Untersuchung rheologischer Eigenschaften von Teig und Kleber aus Weizenmehl durch Capillarviscosimetrie . . . . .	216
Kim J, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Klop W, s. Gorin N . . . . .	1
Knichel W, Radler F: Methode zur enzymatischen Bestimmung von D(+)-Malat . . . . .	296
Knutti R, Schlatter C: Distribution of Aflatoxin in Whole Peanut Kernels, Sampling Plans for Small Samples . . . . .	122
Krause I, Belitz H-D, Kaiser K-P: Nachweis von Kuhmilch in Schaf- und Ziegenmilch bzw. -käse durch isoelektrische Focussierung in harnstoffhaltigen Polyacrylamidgelen . . . . .	195
Kubelka V, s. Velišek J, et al. . . . .	463
Larsson BK: Polycyclic Aromatic Hydrocarbons in Smoked Fish . . . . .	101

Lehmann J, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Llewellyn GC, Gentry CL, Mayo ES, Dashek WV: Aflatoxin Effects on Spice Seed Germination and Root Elongation . . . . .	18
Lynen F, s. Belitz H-D, et al. . . . .	442
Marth EH, s. Brackett RE . . . . .	439
Marth EH, s. Applebaum RS . . . . .	303
Massey RC, s. Dennis MJ, et al. . . . .	114
Matheis G, s. Kaiser K-P, et al. . . . .	13
Mayo ES, s. Llewellyn GC, et al. . . . .	18
McWeeny DJ, s. Dennis MJ, et al. . . . .	114
Melten JW, s. Haagsma N, et al. . . . .	274
Molander E: Determination of Soya Protein in Meat Products by Standard Curves Obtained from SDS Gel Electrophoresis . . . . .	278
Montag A, s. Steinig J . . . . .	453
Naesens W, s. Feys M, et al. . . . .	360
Orth H, s. Seeger R, et al. . . . .	381
Pfeilsticker K, Roeung S: Charakterisierung der L-Ascorbinsäureoxidase (EC 1.10.3.3) aus Weizenmehl . . . . .	306
Postel W, s. Görg A, et al. . . . .	282, 286
Pudil F, s. Velišek J, et al. . . . .	463
Rabe E, s. Spicher G, et al. . . . .	222
Radler F, s. Knichel W . . . . .	296
Rauch P, s. Káš J, et al. . . . .	271
Rauch P, s. Káš J . . . . .	290
Reimann S, s. Schweizer TF . . . . .	23
Reschke A, Herrmann K: Vorkommen von l-O-Hydroxycinnamyl- $\beta$ -D-glucosen im Gemüse. I. Phenolcarbonsäure-Verbindungen des Gemüses . . . . .	5
Roeung S, s. Pfeilsticker K . . . . .	306
Saura-Calixto F, Cañellas J: Mineral Composition of Almond Varieties ( <i>Prunus amygdalus</i> ) . . . . .	129
Schlatter C, s. Knutti R . . . . .	122
Schweiger-Recknagel D, s. Kaiser K-P, et al. . . . .	13
Schweinschaut P, s. Seeger R, et al. . . . .	381
Schweizer TF, Reimann S: Beitrag zur Analytik von Stärkehydrolysaten . . . . .	23
Šebesta J, s. Káš J, et al. . . . .	271
Seeger R, Orth H, Schweinschaut P: Strontiumvorkommen in Pilzen . . . . .	381
Seilmeier W, s. Wieser H, et al. . . . .	374
Sommer R, s. Spicher G, et al. . . . .	222
Spicher G, Rabe E, Sommer R, Stephan H: Die Mikroflora des Sauerteiges. XV. . . . .	222
Sponholz W-R: Analyse und Vorkommen von Aldehyden in Weinen . . . . .	458
Spröbler B, s. Kieffer R, et al. . . . .	216
Stegemann H, s. de Wreede I . . . . .	200
Stegemann H, s. de Wreede I, et al. . . . .	366
Steinig J, Montag A: Studien über Veränderungen des Lysins im Nahrungsprotein. Teil I . . . . .	453
Stephan H, s. Spicher G, et al. . . . .	222
Stockemer J: Bestimmung der Aminosäuren und biogenen Amine in der dunklen und hellen Muskulatur des Thunfisches mittels Aminosäureanalysator und Hochdruckflüssigkeitschromatographie . . . . .	108
Tannert U: Anreicherung phenolischer Stabilisatoren aus Wasser . . . . .	472
Tessier A-M, Delaveau P, Hoffelt J: Analytical Procedure for Chewing-Gum. I. . . . .	132
Tobback P, s. Feys M, et al. . . . .	360
Velišek J, Pudil F, Davidek J, Kubelka V: The Neutral Volatile Components of Czechoslovak Plum Brandy . . . . .	463
Wanderley-Casado M, s. Frischkorn HE, et al. . . . .	117
Weder JKP, s. Belitz H-D, et al. . . . .	442
Westermeyer R, s. Görg A, et al. . . . .	282, 286

Wieser H, Seilmeier W, Belitz H-D: Vergleichende Untersuchungen über partielle Aminosäuresequenzen von Prolaminen und Glutelinen verschiedener Getreidearten. IV. . . . . 374

#### Buchbesprechungen/Book Reviews

Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung . . . . .	29, 136, 228
Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik) . . . . .	29, 137, 229
Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege . . . . .	140
Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik . . . . .	29, 140
Ernährung . . . . .	30, 143
Grundlagen und Grenzgebiete der Lebensmittelwissenschaft . . . . .	144

#### Zeitschriftenreferate/Abstracts

*Die Bestandteile der Lebensmittel und deren Bestimmung* 31, 309, 403.

Mineralstoffe 31, 309, 403. – Wasser 37, 311, 411. – Proteine, Aminosäuren u. dgl. 38, 311, 411. – Fette, Wachse, Lipide 41, 313, 417. – Kohlenhydrate und Pektinstoffe 43, 314, 418. – Enzyme 45, 316, 419. – Vitamine und vitaminähnliche Wirkstoffe 47, 316, 420. – *Vitamin A-Gruppe* 316. – *Vitamin B-Gruppe* 317. – *Vitamin C* 47, 317. – *Vitamin D-Gruppe* 47, 318. – *Vitamin E* 47, 318, 420. – Sonstige organische Verbindungen 47, 318, 420. –

*Die einzelnen Lebensmittel (Chemie, Technologie, Analytik)* 50, 145, 230, 319, 423, 475. –

Fleisch und Fleischzeugnisse 51, 145, 320, 423. – *Fleisch von Schlachttieren* 51, 320, 423. – *Fleisch von Wild und Geflügel* 145, 323. – *Fleischerzeugnisse* 147, 323, 427. – *Fische und Fischerzeugnisse* 152, 326, 429. – *Fische* 152, 326, 429. – *Fischerzeugnisse* 154, 327, 431. – Sonstige Tierarten 156, 327, 431. – *Milch und Milcherzeugnisse* 158, 328, 432. – *Milch* 158, 328, 432. – *Käse* 164, 330, 435. – *Sonstige Milcherzeugnisse* 168, 333, 436. – *Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel* 170, 335, 437. – *Eier* 170, 335. – *Eierzeugnisse und Eiersatzmittel* 438. – *Speisefette und -öle* 171, 336, 475. – *Pflanzliche Fette und Öle, Ölsaaten* 172, 336, 475. – *Tierische Fette und Öle* 174, 337, 478. – *Gehärtete Fette, Margarine, synthetische Fette* 479. – *Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl.* 175, 338, 479. – *Getreide und sonstige mehlliefernde Samen* 175, 338, 479. – *Mahlprodukte und Stärkemehle* 178, 339, 480. – *Teigwaren und Nährmittel* 181, 342, 482. – *Brot und Backwaren* 183, 342, 483. – *Hefe, Nährhefe u. dgl.* 342, 484. – *Obst und Obsterzeugnisse* 230, 484. – *Früchte und Samen* 230, 484. – *Fruchtsäfte, Limonaden und sonstige Erfrischungsgetränke* 236, 485. – *Marmeladen und sonstige Obsterzeugnisse* 238. – *Gemüse und Gemüseerzeugnisse* 239, 487. – *Blattgemüse, Gemüsesamen und -früchte* 240, 487. – *Kartoffeln und Wurzelgewächse* 249, 488. – *Speispilze* 251, 488. – *Gemüseerzeugnisse* 253, 489. – *Zucker, Zuckerwaren, Honig* 258. – *Rohrzucker und Stärke* 258. – *Zuckerwaren* 258. – *Honig und Kunsthonig* 259. – *Speiseeis* 260. – *Alkoholische Genußmittel* 261, 491. – *Bier und bierähnliche Getränke* 261, 491. – *Wein, weinähnliche Getränke, Schaumwein* 265, 492. – *Spirituen* 493. – *Alkaloid- (oder purin-)haltige Lebensmittel* 54, 268, 494. – *Kaffee, Kaffee-Ersatz- und Zusatzstoffe* 494. – *Tee und Tee-Ersatz* 54, 268, 494. – *Kakao und Schokolade* 55, 268, 494. – *Würzmittel* 55, 269, 343, 495. – *Gewürze und Kunstgewürze* 55, 269, 495. – *Würzen (Extrakte, Hydrolysate u. dgl.)* 57, 343. – *Natürliche und künstliche Aromastoffe* 58, 343, 496. – *Künstliche Süßstoffe* 62, 345. – *Lebensmittelzusatz- und -begleitstoffe* 62, 346, 499. – *Konservierungsmittel* 62, 346, 499. – *Antioxidantien* 63, 346. – *Farbstoffe, Bleichmittel* 65, 347, 500. – *Emulgatoren und Dickungsmittel* 66, 347, 501. – *Schädlingsbekämpfungsmittel* 67, 348, 501. – *Sonstige Zusatz- und Begleitstoffe* 72, 350, 505. – *Tabak und Tabakwaren*

74, 505. – Kaugummi 77. – Wasser und Abwasser 77, 506. – *Trink- und Betriebswasser* 77, 506. – *Tafelwasser, Mineralwasser, Meerwasser* 82, 511. – *Abwasser* 86. – Luft und Luftverunreinigungen 86. –

*Allgemeine Technologie der Lebensmittel, Vorratspflege* 89. – Allgemeine Technologie 89. – Haltbarmachung 90. – Zubereitung der Nahrung, Küchentechnik 90. –

*Bedarfsgegenstände, technische Produkte u. dgl.* 91. – Kosmetische Erzeugnisse 91. – Reinigungs- und Desinfektionsmittel 92. – Werkstoffe und Verpackung 92. –

*Allgemeine Untersuchungsverfahren und Laboratoriumstechnik* 93, 351. –

Physikalische Arbeitsmethoden und allgemeine Laboratoriumstechnik 93. – Biologische und mikrobiologische Arbeitsmethoden 98, 351. – Sinnenprüfung 100, 353. –

Sachregister 514

Indexed in Current Contents

DL

32

MI

# Gesetze und Verordnungen sowie Gerichtsentscheidungen betreffend Lebensmittel

Redigiert von E. Coduro, München

Beilage zur  
Zeitschrift für Lebensmittel- Untersuchung und -Forschung

Herausgegeben und redigiert von F. Kiermeier, Freising-Weihenstephan

174. Band 1982



J. F. Bergmann Verlag München  
Springer-Verlag Berlin Heidelberg New York 1982

## Inhaltsverzeichnis

**Gesetze und Verordnungen** 1, 31, 33, 49, 68, 69, 70, 71, 72, 75, 78, 79, 80, 81, 82

**Allgemeines** 1, 31, 33, 49, 68, 69, 78

Neuordnung lebensmittelrechtlicher Kennzeichnungsvorschriften (BRD) 1, 68 – Verbot bestimmter Stoffe in Tierarzneimitteln (BRD) 31 – Stoffe mit pharmakologischer Wirkung (BRD) 31 – Richtlinie über Tierarzneimittel (BRD) 33 – Fertigpackungsverordnung (BRD) 49 – Änderung der Diätverordnung (BRD) 69 – Anmeldestelle nach dem Chemikaliengesetz (BRD) 69 – Vollbilanzierte Oligo-Peptid-Diät „Peptosorbin“ (BRD) 78 – Diätetische Lebensmittel für Störungen des Aminosäurenstoffwechsels (BRD) 78 – Empfehlungen und tägliche Verzehrsmengen gewisser Nährstoffe (Schweden) 78

**Fleisch und Fleischerzeugnisse** 69, 78

Änderung der Fleisch-Verordnung (BRD) 69 – Änderung der Hackfleisch-Verordnung (BRD) 69 – Zusammensetzung von Hühnerfriskassee (BRD) 69 – Werbung mit Hinweisen auf Rückstandsfreiheit von Fleisch (Bayern) 69 – Empfehlung für den Verzehr von Leber und Niere (Schweden) 69 – Verwendung von Nitritpökelsalz bei Milzwurst (Bayern) 78 – Verwendung von Brät bei der Herstellung von Kaiserfleisch (Bayern) 78

**Krustentiere, Schalentiere u. dgl.** 37, 70

Glasurenteile bei tiefgefrorenem Garnelenfleisch (BRD) 37 – Schneckenfleischerzeugnisse (BRD) 70

**Milch und Milcherzeugnisse** 70

Änderung der Konsummilch-Kennzeichnungsverordnung (BRD) 70 – Änderung der Verordnung über Milcherzeugnisse (BRD) 70 – Änderung der Käseverordnung (BRD) 70

**Eier, Eierzeugnisse, Eiersatzmittel** 70

Änderung der Eiprodukte-Verordnung (BRD) 70

**Speisefette und -öle** 70

Änderung der Butterverordnung (BRD) 70 – Untersuchung von spanischem Speiseöl (BRD) 70

**Getreide, Getreideerzeugnisse u. dgl.** 78

Änderung der 7. Durchführungsverordnung zum Getreidegesetz (BRD) 78

**Obst und Obsterzeugnisse** 71

Änderung der Verordnung über Fruchtnektar und Fruchtsirup (BRD) 71 – Änderung der Fruchtsaft-Verordnung (BRD) 71

**Speiseeis** 79

Änderung der Speiseeisverordnung (BRD) 79

**Alkoholische Lebensmittel** 71, 72, 74, 75, 79

Änderung der Wein-Verordnung (BRD) 71 – Änderung der Schaumwein-Branntwein-Verordnung (BRD) 71 – Änderung der Verordnung zur Ausführung des Weingesetzes (BRD) 71 – Änderung des

Branntweinmonopolgesetzes (BRD) 71 – Zuckerkulör bei der Bierherstellung (BRD) 71 – Zulassung einer Säuerung für bestimmte französische Weine (EG) 72 – Vorschriften für Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (EG) 72 – Gemeinsame Marktorganisation für Wein (EG) 72 – Alkoholzusatz zu Erzeugnissen des Weinsektors (EG) 74 – Bezeichnung und Aufmachung der Weine und Traubenmoste (EG) 75 – Klassifizierung der Rebsorten (EG) 79

**Alkaloid- (oder purin-) haltige Lebensmittel** 80

Änderung der Kaffeeverordnung (BRD) 80

**Würzmittel** 80

Aromenverordnung (BRD) 80 – Änderung der Verordnung über Essig und Essigessenz (BRD) 80 – Süßstofftabletten mit einem Zusatz des Süßstoffes Aspartam (BRD) 80

**Lebensmittelzusatz- und -begleittstoffe** 81

Änderung der Verordnung über vitaminisierte Lebensmittel (BRD) 81 – Nachweis über Versuche mit Tierarzneimitteln (EG) 81

**Tabak und Tabakwaren** 81, 82

Mitverwendung von Cumarin bei der Herstellung von Zigaretten (BRD) 81 – Rauchtabak mit einem Zusatz von Cumarin (BRD) 81 – Polypropylen in Filtern von Filterzigaretten und Filterzigarren (BRD) 82

**Kaugummi** 82

Änderung der Kaugummi-Verordnung (BRD) 82

**Wasser und Abwasser** 82

Neufassung des Wassergesetzes (Bayern) 82

**Sonstige Bedarfsgegenstände** 37

Getränkeschankanlagen (BRD) 37

**Rechtsprechung** 47, 48

Sind Weizenkeime als diätetisches Lebensmittel verkehrsfähig? 47 – Aus Extraktkaffee zubereiteter Kaffee muß kenntlich gemacht werden 48

**Buchbesprechungen** 48, 82

Zipfel, W.: Lebensmittelrecht (45. Erg.-Liefg.) 48 – Lebensmittelrecht-Textsammlung (27. Erg. Liefg.) 48 – Strecker, A., Reins, J., Rüssing, J., Trapp, W.: Kommentar Eichgesetz Fertigpackungsverordnung (11. Erg. Liefg.) 48 – Weinrecht der EWG, der BRD u. der Bundesländer (10. Erg.-Liefg.) 48 – Schweizerisches Lebensmittelbuch (18. Liefg.) 82

**Zeitschriftenreferate** 76, 82, 83, 84

Fey, R.: Anforderungen an das Sauermilcherzeugnis „Crème fraîche“ 76 – Kennzeichnung abgepackter Ware 82 – Hacksteak ohne Streck- und Bindemittel 82 – Kopf und Schundfleisch in Frikadellen 83 – „Original Bauernbrot“ 83 – „Klosterdokter“ und „Schloßdokter“ – Bezeichnung und Aufmachung von Weinen 83 – Marken in der Etikettierung französischer Tafelweine 84

